



1. Drukarka spożywcza JetLT

UAB „Prasvieta”

Prosta, łatwa i przyjemna w wydruku - taka jest JetLT drukarka cukiernika! Innowacyjna drukarka klasy ekonomicznej do druku na piernikach, makaronikach, tortach i ciastach! Wyprodukowana na Litwie, w najlepszej cenie w Europie.



2. Euromat E3 Piekarniczy Piec Konwekcyjny

WIESHEU POLSKA Sp. z o.o.

Sklepowy piec konwekcyjny E3 firmy WIESHEU wyznacza nowe standardy pod względem pojemności komory pieczenia i funkcjonalnego designu. W ten sposób przy mniejszej liczbie procesów wypiekania uzyskuje się tyle samo wyrobów. Zoptymalizowana izolacja i technologia pakietów 3-szybowych zapewniają, że energia pozostaje dokładnie tam, gdzie trzeba, czyli we wnętrzu pieca. Drzwi prawe, a może lewe? To żaden problem. Drzwi E3 można przełożyć w zależności od potrzeb na miejscu.



3. Garownio Chłodnie Revent

Revent International AB / Nurkowski Sp. z o.o. Sp.k.

Garownio Chłodnie Revent to urządzenia do prowadzenia procesu garowania oraz wydłużonego garowania/fermentacji. Dzięki zastosowanej technologii FSP – Flexible Slow Proving (elastyczne wolne garowanie) istnieje możliwość regulacji warunków, w jakich ciasto może spokojnie dojrzewać. W początkowej fazie świeżo wyrobiony/uformowany kęs trafia do komory, gdzie panuje temperatura -5°C i tam zostaje schłodzony, a później przechowany w temperaturze 0°C . W późniejszym czasie następuje proces nazywany wybudzeniem lub wznowieniem (procesu garowania), gdzie temperatura wzrasta do 15°C , kęsy zaczynają powoli garować i tu zależnie od potrzeb mogą zostać w pełni wygarowane i gotowe do wypieku lub w ostatniej fazie mogą zostać schłodzone i czekać na wywóz do sklepu firmowego lub innego punktu, gdzie zostaną odpieczone. Z kolei system Freshbake - pozwala na przechowanie zapieczonego w 90% produktu i ponowne jego odpieczenie bez straty jakości. Dzieje się tak dzięki specjalnie panującym w komorze warunkom odpowiednia temperatura i wilgotność oraz system utrzymujący bakteriologię, a kontrolę nad tym utrzymują regulator PID i system sterujący TSC.



4. Linia do bułek Eco Twin model 2022

König Maschinen Gesellschaft m.b.H. CREAM Profesjonalne Technologie Spożywcze Sp. z o.o.

Eco Twin model 2022 to linia do produkcji drobnego pieczywa, gwarantująca szeroką gamę wyrobów przy zachowaniu kompaktowej formy oraz najwyższych standardów higienicznych. Linię można rozbudować o kolejne stacje w dowolnym momencie, co sprawia, że może ona rozwijać się wraz z Twoim biznesem, a jej ulepszona konstrukcja sprawi, że czas dotychczas poświęcany na czyszczenie możesz przeznaczyć na ważniejsze czynności.



5. Maszyna do lodów Portobello

Vi Healthy Living Ltd. t/a fwip

Portobello - pierwsza taka maszyna do lodów na świecie. To zarazem najmniejsza i pierwsza "smart" maszyna do lodów na rynku. Oczekująca na opatentowanie, może śledzić wyniki sprzedaży i skutecznie pomagać w zwiększaniu zysków firm, które korzystają z jej funkcjonalności. Lody włoskie ("Italian Gelato"), wegański sorbet, mrożony jogurt są serwowane przez maszynę w czasie poniżej 7 sekund - coś czego nie potrafi żadna inna maszyna na rynku. Portobello to również najbardziej przyjazna środowisku maszyna do lodów na świecie, zużywa mniej energii niż żarówka 40W. Podczas gdy jej design jest ponadczasowy, ilość smaków jest nieograniczona. Maszyny do serwowania miękkich lodów, do dziś dawały możliwość serwowania max. 2 smaków. Z maszyną Portobello od firmy fwip wszystko jest możliwe. Od wegan, przez tych, dla których dbałość o zdrowie jest bardzo ważna, do tych, którzy chcą chwili przyjemności, bez większego zwracania uwagi na powyższe. Mając na uwadze mnogie, a zarazem bardzo konkretne wymagania klientów, upewniliśmy się że Portobello pozwoli Ci oferować desery fwip dla wszystkich.



6. RIBOT Urządzenie multifunkcyjne

Telme S.p.A. / Inplus Michał Kalinowski

Ribot pozwala na zdrowe, nieinwazyjne gotowanie, schładzanie i zmrzanie w programowalnej temperaturze, co chroni cechy organoleptyczne żywności i wzmacnia jej naturalny smak. Jakość odżywcza, kolor i konsystencja produktu są zachowane w celu zagwarantowania konsumentom najlepszego smaku i stałego poziomu jakości. Ribot pozwala na zaprogramowanie pracy, by błyskawicznie wyprodukować: ciasta, nadzienia, kremy maślane, żele i nakropki, lody i sorbety, marmolady i produkty mleczarskie.



7. Samoobsługowe kralnice do chleba Rollmatic modele S40S/S50

Rollmatic SRL / Nurkowski Sp. z o.o. Sp. k.

Krajalnica samoobsługowa Rollmatic S40S lub S 50 przeznaczone są do krojenia każdego rodzaju pieczywa od chlebów pszennych po żytnie. Mogą być umieszczone na sali sprzedażowej sklepu piekarniczego lub marketu spożywczego. Kompaktowa budowa pozwala umieścić je w standardowej szerokości zabudowy sklepowej. Dzięki wykorzystaniu szybkiego noża tarczowego i sytemu sterowania można pokroić chleb na wybraną przez operatora grubość kromki. Standardowe chleby typu Baltonowki jest w stanie pokroić w czasie 12-18 sekund – w zależności od zadanej grubości. Urządzenie jest w pełni bezpieczne dla operatora.



8. Speed X

UNOX SPA / UNOX POLSKA Sp. z o.o.

Pierwszy urządzenie na świecie łączące 3 technologie: Microfalę, piec konwekcyjno - parowy i system mycia. Nie ma drugiego takie urządzenia na świecie, które połączyłoby te technologie w jednym produkcie.



9. System automatycznego załadunku i rozładunku ATLAS

IBIS Marek Jeż

Nowoczesny system załadunku i rozładunku ATLAS został zaprojektowany na miarę współczesnych piekarni rzemieślniczych i przemysłowych. ATLAS rozwiązuje problemy właścicieli piekarni borykających się z „brakiem rąk do pracy”, koniecznością redukcji kosztów i nieustannym podnoszeniem standardów pracy. System ATLAS w połączeniu z piecem termoolejowym to najbardziej ekonomiczne rozwiązanie dostępne na rynku piekarniczym gwarantujące wzrost produkcji oraz redukcję kosztów ogrzewania pieca.

